

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PANGAN BERBASIS HASIL OLAHAN BUAH METE & BIJI METE

Untuk Pemberdayaan Masyarakat dan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Dengan pengalaman kami yang lebih dari 6 tahun di bidang kuliner dan produk pangan Indonesia. Kami ingin menyumbangkan pengalaman dan keahlian serta ikut berperan aktif dalam mengembangkan dan memberdayakan wirausaha kuliner / pangan di seluruh Tanah Air. Kami berharap petani mete & UMKM dapat mengolah hasil mete menjadi berbagai macam produk hasil olahannya, sehingga memberikan nilai tambah bagi petani mete & UMKM.

Untuk mencapai semua maksud diatas, kami memberikan pelatihan / training, pembelajaran, konsultasi tentang produk hasil olahan buah & biji mete,

- Strategi memulai usaha produk hasil olahan buah & biji mete
- Keamanan pangan (GMP) dan cara produksi pangan yang baik.
- Kemasan dan mesin-mesin kemasan untuk usaha kuliner dan produk pangan.
- Branding / merek, label dan legalisasi produk pangan.
- Strategi marketing pemasaran usaha kuliner dan produk pangan.

TUJUAN DAN HASIL YANG DIHARAPKAN

- Memberdayakan masyarakat dan usaha UMKM petani mete supaya dapat menjadi Wirausaha yang mandiri dalam produk pangan berbahan baku buah dan biji mete.
- Meningkatkan kemampuan petani mete untuk mengembangkan produk mete.
- Meningkatkan kesejahteraan dan kesempatan kerja/wirausaha petani mete.
- Menciptakan wirausaha-wirausaha pemula yang tangguh.
- Peserta dapat mempraktekkan pelatihan yang diikuti dalam membuat produk pangan berbasis mete.
- Meningkatkan nilai tambah ekonomi dari buah & biji mete.

PESERTA

Peserta adalah pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), instansi yang berhubungan dengan pembinaan UMKM.

METODE PELATIHAN

Praktek, Ceramah, & Diskusi

PRODUK YANG DAPAT DIHASILKAN:

Sirup Buah Mete, Jam/Selai Mete, Abon Buah Mete, Cake Buah Mete, Manisan Buah Mete, Stick Mete, Kacang Mete Goreng Aneka Rasa, Dll.

WAKTU DAN TEMPAT PELATIHAN

Pelatihan dilaksanakan di Tempat kami Jakarta atau Di luar tempat kami (In House) dan Undangan dari Instansi/Dinas di Daerah. Waktu pelatihan diatur berdasarkan kesepakatan dan Jadwal Pengaturan Bersama.



PENGAJAR

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang pengolahan pangan dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan Pangan kepada ribuan UMKM dari seluruh Indonesia

WAKTU DAN TEMPAT PELATIHAN

Pelatihan dilaksanakan di Tempat kami Jakarta atau di luar tempat kami (In House) dan Undangan dari Instansi/Dinas di Daerah. Waktu pelatihan diatur berdasarkan kesepakatan dan Jadwal Pengaturan Bersama.

PENGAJAR

Pengajar pelatihan ini adalah praktisi dibidang Kuliner dan berpengalaman yang telah memberikan pelatihan Kewirausahaan kepada ribuan UMKM dari seluruh Indonesia

WAKTU	MATERI	KETERANGAN
HARI 1		
08.00-09.00	Registrasi	Panitia
09.00-10.00	ORIENTASI(Pembukaan,Sambutan,Doa ..)	Protokol
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	KEAMANAN PANGAN (GMP) DAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 1) Sirup Buah Mete	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 2) Abon Buah Mete	Narasumber
HARI 2		
08.00-10.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 3) Manisan Buah Mete	Narasumber
10.00-10.15	Rehat Kopi	
10.15-12.00	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 4) Selai Buah Mete	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	Praktek Cara Membuat Produk (Resep 5) Kacang Mete Goreng Aneka Rasa	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-17.00	Praktek Pengemasan Hasil Produk	Narasumber

PERKELOMPOK 20 PESERTA
NARASUMBER TERDIRI 2 ORANG DAN LAMA PELATIHAN 2 HARI

BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000 (disediakan oleh panitia)	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI (disediakan oleh panitia)	Rp 5,000,000
5	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN TRANSPORT NARASUMBER		Rp 24,000,000

BIAYA-BIAYA PELATIHAN

1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG	Rp 12,000,000
2	BAHAN-BAHAN PELATIHAN PRODUK Per Resep Rp. 500,000	Rp 2,500,000
3	BAHAN DAN PERALATAN KEMASAN	Rp 3,000,000
4	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI	Rp 5,000,000
5	BIAYA SEWA TEMPAT PELATIHAN (2 HARI)	Rp 3,000,000
6	BIAYA KONSUMSI PESERTA	Rp 3,000,000
7	BIAYA SERTIFIKAT	Rp 1,500,000
BIAYA BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN BIAYA TRANSPORT PESERTA		Rp 29,000,000

INFORMASI DAN PENDAFTARAN :

D&D Indonesia

Marketing:

Lina Hp. 0812 6780 4448

Yuli Hp. 0813 1778 4460

Sally Hp. 0877 8179 6623

Tlp (021) 68029753, 32470341

Fax: (021) 6190288

HP: 081318948999 - 081389530389 - 081290430492

Email: marketingdnd@gmail.com

Website: www.kemasanutkm.com

Perum Cengkareng Indah Blok GD No.17

Jakarta Barat 11720 Indonesia.

